HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT LA CALÈCHE

BIENVENUE À LA CALÈCHE

WELCOME TO LA CALÈCHE

Liebe Gäste,

Es ist uns eine grosse Freude, Sie im Restaurant La Calèche willkommen zu heissen.

Geniessen Sie unsere saisonale Karte oder wählen Sie unser Halbpensionsmenü mit 4 Gängen (CHF 50 pro Person, CHF 25 für Kinder bis 12 Jahre).

Alle unsere Gerichte werden mit höchster Sorgfalt zubereitet und aus ausgewählten, hochwertigen Zutaten hergestellt. Seit Dezember 2021 ist unser Restaurant mit dem Label « Fait Maison **» ausgezeichnet, vergeben von GastroSuisse, der Fédération romande des consommateurs (FRC), der Genusswoche und Slow Food CH.**

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und einen wunderschönen Abend!

Chers Clients,

C'est avec grand plaisir que nous vous accueillons au restaurant La Calèche.

Laissez-vous séduire par notre carte de saison ou par notre menu de demi-pension, composé de 4 plats (CHF 50 par personne, CHF 25 par enfant jusqu'à 12 ans).

Tous nos plats sont préparés avec soin et réalisés à partir d'ingrédients rigoureusement sélectionnés. Depuis décembre 2021, notre restaurant est honoré du label « **Fait Maison** », décerné par GastroSuisse, la Fédération romande des consommateurs (FRC), la Semaine du Goût et Slow Food CH.

Nous vous souhaitons un excellent appétit et une très belle soirée !

Dear Guests,

It is our great pleasure to welcome you to La Calèche restaurant.

Let yourself be tempted by our seasonal à la carte dishes or by our half-board menu, composed of 4 courses (CHF 50 per person, CHF 25 for children up to 12 years).

*All our dishes are carefully prepared using only rigorously selected ingredients. Since December 2021, our restaurant has proudly carried the « **Fait Maison** » label, awarded by GastroSuisse, the Fédération romande des consommateurs (FRC), the "Semaine du Goût" and Slow Food CH.*

We wish you a delightful meal and a wonderful evening!

www.labelfaitmaison.ch

RESTAURANT
La Calèche

ZUM START | POUR COMMENCER | *TO BEGIN*

Winterlicher Blattsalat | Salade verte hivernale **|** *Winter green salad* CHF 8

Saisonsalat | Salade mêlée de saison **|** *Seasonal salad* CHF 12

Randen-Carpaccio mit Rucola, Baumnüssen, Parmesan CHF 12
Carpaccio de betteraves rouges, roquettes, noix et copeaux de parmesan
Red beet carpaccio with rocket, walnuts and parmesan shavings

Sellerie-Mousse im Glas mit Lachstatar CHF 16
Verrine de mousse de céleri-rave et tartare de saumon
Celery root mousse verrine with salmon tartare

Walliser Teller – Auswahl von Trockenfleisch, Trockenspeck und Rohschinken, serviert mit Bergkäse und Roggenbrot CHF 24

Assiette valaisanne – assortiment de viande séchée, lard sec et jambon cru, accompagné de fromage d'alpage et de pain de seigle

Wallis plate – selection of dried beef, bacon and cured ham, served with alpine cheese and rye bread

Tagessuppe | Soupe du jour **|** *Soup of the day* CHF 10

ENJOY THE BEAUTY OF ZERMATT OUTDOORS.
HAVE SWEET DREAMS AT HOTEL HOLIDAY.

RESTAURANT La Calèche

UNSERE KLASSIKER | LES INCONTOURNABLES | *OUR SIGNATURES*

Tagesmenü - Hauptgericht CHF 28
Menu du jour - plat principal
Menu of the day – Main course

Marinierte Spareribs vom Schwein mit Kartoffelchips und Gemüse CHF 32
Travers de porc marinés, chips de pommes de terre et légumes
Marinated pork spareribs with crispy potatoes and vegetables

Holiday Burger mit Rindfleisch, Pommes Korb und Coleslaw** CHF 32
Burger Holiday au bœuf, corbeille de frites** et salade de choux
*Holiday burger with beef, basket of French Fries** and coleslaw*

Wiener Kalbschnitzel mit Pommes Frites und Preiselbeeren** CHF 42
Escalope de veau viennoise, frites** et confiture d'airelles
*Viennese veal schnitzel with French fries ** and lingonberry jam*

Rindsfilet mit Kräuterbutter, Kartoffelgratin und Gemüse CHF 46
Filet de bœuf, beurre aux herbes, gratin dauphinois et légumes
Beef fillet with herb butter, gratin dauphinois and vegetables

Fondue vom «Au Palais du Fromage», Corbières, Weltmeister 23-24 CHF 28 pP
Mischung aus Gruyère & Vacherin, 200 Gr. Pro Person

Fondue du « Au Palais du Fromage », Corbières, champion du monde 23-24, mélange gruyère et vacherin, 200 g. par personne

Fondue from "Au Palais du Fromage", Corbières, world champion 23-24, mixture of Gruyère and Vacherin, 200 g per person

RESTAURANT La Calèche

FRESH & TRENDY

Caesar Salat mit Pouletbrust, knusprigem Speck und Parmesan CHF 26
Salade César avec blanc de poulet rôti, lard croustillant, parmesan
Caesar salad with roasted chicken breast, crunchy speck, parmesan

Lachs-Poke Bowl mit Avocado, Mango, Edamame CHF 30
Poké bowl au saumon, avocat, mangue, edamame
Salmon poke bowl with avocado, mango, edamame

Gratinierte Rösti mit Käse und Tomaten (auf Wunsch mit Schinken) CHF 26
Rösti gratiné au fromage et tomates, si souhaité avec du jambon
Gratinated rösti with cheese and tomatoes (ham optional)

LA DOLCE VITA

Pasta Napoli CHF 20
Pasta Bolognese / Pesto CHF 24

Parmesanrisotto mit Pilzen, Tomaten und Artischocken CHF 28
Risotto au parmesan, champignons, tomates et artichauts
Parmesan risotto with mushrooms, tomatoes and artichokes

Safranrisotto mit Riesengarnelen und Gemüse CHF 42
Risotto au safran, crevettes géantes et légumes
Saffron risotto with king prawns and vegetables

Fleischherkunft | Provenance de la viande | *Meat provenance*
Schwein | porc | pork: Schweiz, Suisse, Switzerland
Kalb | veau | veal: Schweiz, Suisse, Switzerland
Rind | boeuf | beef: Südamerika, Amérique du Sud, South America

Betreffend Allergene und Intoleranzen geben unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne Auskunft.

**** dieses Gericht erfüllt die Kriterien des Labels «Fait Maison» nicht.**
** Ce plat ne répond pas aux critères du label « Fait Maison ».
*** the dish does not meet the requirements of the label "Fait Maison".*

RESTAURANT La Calèche

DESSERTS

Dunkle Toblerone-Mousse & kleine Crème brûlée CHF 14
Mousse au Toblerone & mini-crème brûlée
Dark Toblerone mousse & mini crème brûlée

Tiramisu - der italienische Klassiker CHF 14
Tiramisu - le grand classique
Tiramisu - the Italian classic

Chefkreation | Création du chef | *Chef's creation* CHF 14

Coupe Dänemark CHF 12
Vanilleeis, heisse Schokoladensauce und Schlagrahm**
Glace vanille**, sauce au chocolat chaud et chantilly
*Vanilla ice cream**, hot chocolate sauce and whipped cream*

Coupe Valaisanne CHF 12
Aprikosensorbet mit Aprikosenschnaps**
Sorbet abricot** et abricotine
*Apricot sorbet** with apricot brandy*

Coupe Colonel CHF 12
Zitronensorbet mit Vodka**
Sorbet citron** et vodka
*Lemon sorbet** with vodka*

Eiskugel Vanille | Schokolade | Mango | Himbeer | Erdbeer** CHF 4
Boule de glace** vanille | chocolat | mangue | framboise | fraise
*Scoop of ice cream** vanilla | chocolate | mango | raspberry | strawberry*
Mit Schlagrahm | avec chantilly | *with whipped cream* + CHF 1